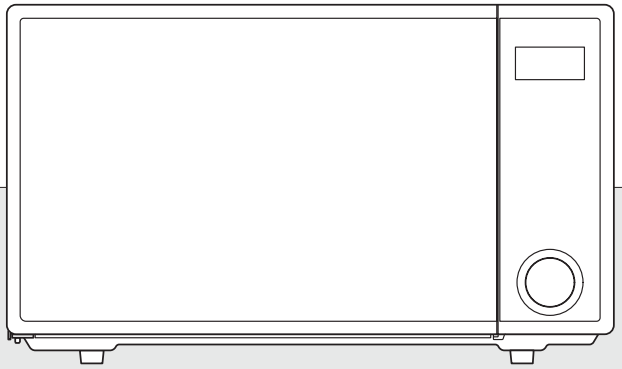
DAEWOO ELECTRONICS

# HORNO DE MICROONDAS

## KOR-229SS

MANUAL
DE USUARIO



Antes de operar su horno de microondas, favor de leer este manual de usuario.

NOM - NYCE MR

DECOMEX_R-229SDV86(스 페인 ) 2014.10.16 9:40 AM 페이지 1

# PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS.

**(a)** No intente operar el horno con la puerta abierta, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas.
Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.

**(b)** No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.

**(c)** No opere el horno en caso de estar dañado.
Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, así mismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.

**(d) ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona no competente para realizar cual quiers ervicio o resparacion de operacion en el cual se remueva la cubierta de proteccion contra expocision a enrgia del microondas.

**(e) ADVERTENCIA:** Líquidos y otros alimentos no deben de ser calentados en recipientes sellados debido a que estos pueden explotar.

**(f) ADVERTENCIA:** Este aparato pude ser utilizado por niños desde 8 años y personas con capacides sensoriales o mentales reducidas o falta de experiancia y conocimiento si han tenido surpervicion o instrucciones acerca del uso del aparato de una manera segura y que entiendan los peligros. Los niños no deben Jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe de ser realizada por los niños a menos que sean mayores a 8 años y sean supervisados

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지 2

# CONTENIDO

PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO
A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS .....1
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....3
INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA .....4
INSTALACIÓN .....5
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS .....6
PANEL DE CONTROL .....7
PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN .....8
FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL .....9
AJUSTE DE RELOJ .....9
FUNCIONES DEL TIMER .....9
AUTO DESCONGELAR - DESCONGELADO POR PESO .....11
DESCONGELAR POR TIEMPO .....12
ABLANDAR .....12
MANTENER CALIENTE .....12
COCINADO EN UNA ETAPA .....13
COCINADO EN DOS ETAPAS .....13
+30 SEG .....14
COCINADO EN UN TOQUE .....14
FUNCIONES DEL SENSOR .....15
RECALENTAR CON SENSOR .....15
COCCIÓN CON SENSOR .....16
SEGURO DE NIÑOS .....17
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA OPERANDO .....17
MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS .....18
PREGUNTAS Y RESPUESTA .....19
ANTES DE LLAMAR AL SERVICO TÉCNICO .....20
LIMPIEZA Y CUIDADO .....20
ESPECIFICACIONES .....21
INSTRUCCIONES DE COCCIÓN .....22
CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO .....23
ARCO ELÉCTRICO .....23
PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS .....24
¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS? .....24
TABLAS DE CONVERSIÓN .....24
TÉCNICAS DE COCCIÓN .....25
GUÍA DE DESCONGELADO .....26
TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO .....27
TABLA DE VEGETALES .....29
RECETAS .....30

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

**Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:**

**ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:**

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en: "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS" señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA", encontradas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este equipo de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos y contenedores sellados por ejemplo: frascos de vidrio cerrados pueden estallar y no deben de ser calentados en este horno.
6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de hornos ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos.

   No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como en cualquier equipo se necesita la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por niños.
8. No opere el equipo si el cable de alimentación o la clavija están dañadas, si no trabaja adecuadamente o si ha sufrido una caida.
9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado sólo por personal del servicio técnico autorizado.

   Contacte al servicio técnico autorizado mas cercano para reparaciones y ajuste.
10. No bloquee o cubra las salidas de ventilación del equipo.
11. No almacene este equipo en el exterior. No use el equipo cerca del agua - por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sotano húmedo, cerca de una piscina o de algun lugar semejante.
12. No sumerja el cable de alimentación o la clavija, en agua.
13. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de una mesa.
15. En los dos casos:
    a) Cuando limpie la superficie o la puerta del equipo que hace contacto al cerrar la puerta, use solamente jabon suave, sin abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave.
    b) Cuando las instrucciónes de limpieza esten por separdo. Vea las instrucciones de limpieza incluidas.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
    a) No recaliente la comida. Ponga especial atención en el equipo, al usar papel, plastico u otro material combustible en el interior para facilitar el cocinado.
    b) Retire las ataduras de alambre de las bolsas de introducirlas en el horno.
    c) Si el material dentro del horno se comienza a encender, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o retire la alimentación desde el panel de fusibles.
    d) No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no este en uso.
17. Líquidos como agua, cafe o té, son capaces de ser calentados hasta punto de hervir sin aparentarlo, esto debido a la tensión del líquido.
    El burbujeo es visible cuando el contenedor es retirado del horno de microndas.
    ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY MUY CALIENTES CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
    Para reducir el riesgo de daño a una persona:
    a) No sobrecaliente el líquido.
    b) Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
    c) No utilice directamente contenedores con cuellos estrechos.
    d) Después de calentar, mantenga el contenedor en reposo dentro del microondas por un instante antes de retirarlo del horno.
    e) Utilice extremo cuidado inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno de microondas para calentar químicos corrosivos (sulfatos o cloratos).
    El vapor de los químicos pueden entrar en contacto con los seguros y resortes de seguridad, dañandolos de forma permanente.
19. Mantenga la cubierta del horno limpia todo el tiempo. Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio después de cada uso. Si deja grasa en cualquier parte de la cavidad podría sobrecalentarse, humear o causar fuego cuando use de nuevo el horno.
20. Nunca caliente aceites o grasa para freir, usted no controla la temperatura y hacer esto puede causar un sobrecalentamiento o fuego.
21. No opere el horno si el plato de cristal no esta en su lugar. Asegúrese que este colocado correctamente.

# CONSERVE ESTE MANUAL DE USUARIO

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지4

# DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLO EE.UU.)

**ADVERTENCIA:**
Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, por lo que si no es instalado y utilizado apropiadamente, conforme a las instrucciones del fabricante, podría causar interferencia en la recepción de la radio y television.
Este producto ha sido clasificado y probado; encontrándose que satisface los términos para un equipo ISM, según la sección 18 del reglamento FCC, que está planteada para ofrecer protección apropiada contra aquella interferencia en instalaciones residenciales.
No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:
• Reoriente la antena de recepción de radio o televisión.
• Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
• Aleje el horno de microondas del equipo receptor.
• Conecte el horno de microondas en una toma de corriente diferente, de forma que el horno de microondas y el receptor se alimenten de distintos circuitos eléctricos.
EL FABRICANTE no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV causada por una MODIFICACION NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

# INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

**ADVERTENCIA:**
La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica.
Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:
(1) Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extension se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad electrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno.
(2) No use una extensión de corriente si el cable suministrado es muy corto, solicite a un electricista que instale un contacto cerca del equipo.

**ADVERTENCIA:**
No corte o remueva la tercera pata en la clávija del cable de alimentación por ninguna circunstancia.

# INSTALACIÓN

**1. Examine el horno después de abrirlo.**
Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

**2. Superficie regular y estable.**
Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

**3. Ventilación.**
No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla.
Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 7 cm de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

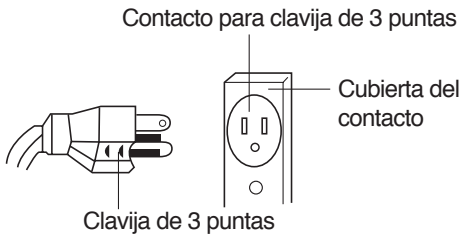
**4. Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.**
Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc.,
Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.

**5. Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.**
No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.

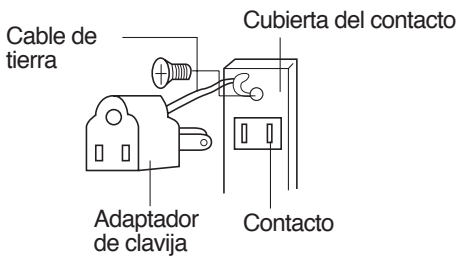
**6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.**
Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 127V~ 60 Hz (depende del modelo) y con contacto polarizado con conexión a tierra. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.
El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores. El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

**7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.**

**Cuando use clavija de 3 puntas**

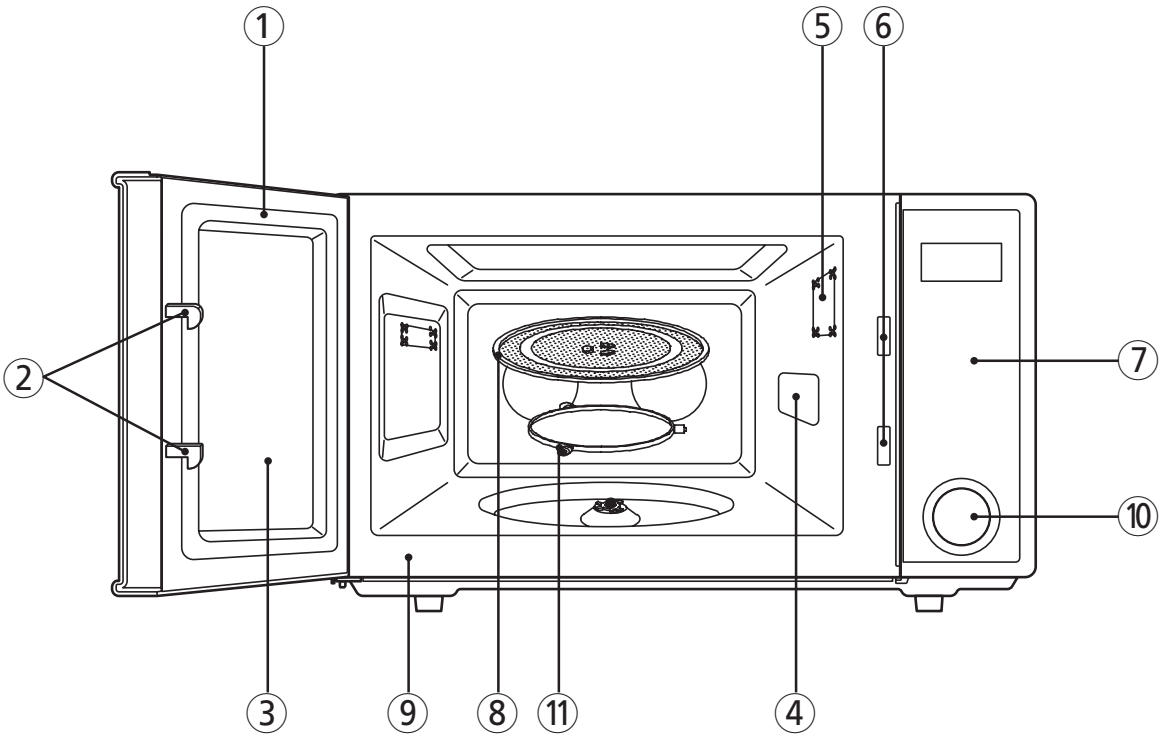



**Cuando utilice un adaptador de clavija, asegúrese de que el contacto esté debidamente conectado a tierra.**




"EL REGLAMENTO ELECTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA"

# DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS




**① SELLO DE PUERTA**
El sello de la puerta impide que las microondas se fugen de la cavidad del horno.

**② GANCHOS DE LA PUERTA**
Cuando la puerta está cerrada, los ganchos se activan en automático. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se desactivará de inmediato.

**③ VENTANA DE LA PUERTA**
Permite observar los alimentos. La pantalla está diseñada para permitir ver el interior de la cavidad y evitar la salida de microondas.

**④ CUBIERTA PROTECTORA**
Protege la salida de las microondas del derrame de los alimentos al cocinarlos.

**⑤ LAMPARA DEL HORNO**
La lampara se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno.

**⑥ SISTEMA DE GANCHOS DE SEGURIDAD**

**⑦ PANEL DE CONTROL**

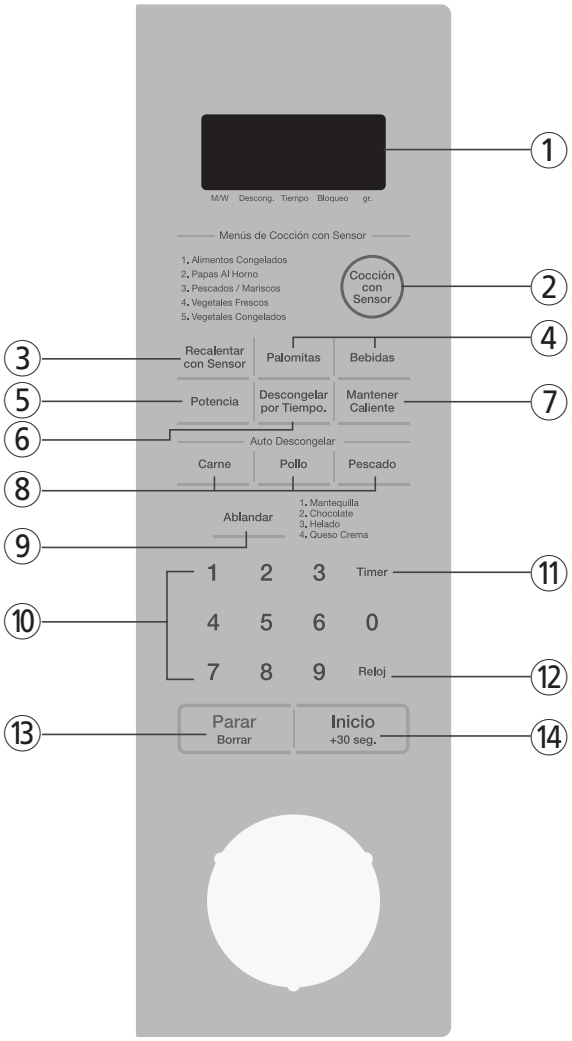
**⑧ PLATO DE CRISTAL**
Fabricado de cristal especial resistente al calor. El plato debe de estar en posición apropiada antes de cocinar. No caliente alimentos directamente en el plato.

**⑨ MARCO FRONTAL DEL HORNO**

**⑩ BOTÓN PARA ABRIR EL HORNO**
Para abrir la puerta del horno presione el botón de apertura. Cuando la puerta está cerrada, los ganchos se activan en automático. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se desactivará de inmediato.

**⑪ ARO GIRATORIO**
Este debe de ser siempre usado para cocinar junto con el plato de cocina de cristal.

# PANEL DE CONTROL




① **PANTALLA -** Muestra el tiempo de cocinado, nivel de potencia, indicadores de cocinado y el tiempo actual.

② **COCCIÓN CON SENSOR -** Botón para cocinar sus alimentos favoritos.

③ **RECALENTAR CON SENSOR -** Botón para recalentar alimentos.

④ **COCINADO DE UN TOQUE -** Botón para cocinar o recalentar alimentos en cantidades específicas.

⑤ **POTENCIA -** Botón para ajustar el nivel de potencia.

⑥ **DESCONGELAR POR TIEMPO -** Botón para descongelar alimento por tiempo.

⑦ **MANTENER CALIENTE -** Botón para mantener caliente los alimentos.

⑧ **AUTO DESCONGELAR -** Botón para descongelar por peso.

⑨ **ABLANDAR -** Botón para ablandar alimentos.

⑩ **BOTONES NUMÉRICOS -** Botones numéricos para ajustar tiempo de cocinado y el reloj.

⑪ **TIMER -** Botón para usar el timer de minutos, retrasar el cocinado, mantiene el ajuste después del cocinado.

⑫ **RELOJ -** Botón para ajustar el reloj.

⑬ **PARAR/BORRAR -** Botón para detener la operación del horno o borrar los datos de cocinado.

⑭ **INICIO / +30seg -** Botón para iniciar el cocinado y ajustar un tiempo de recalentado.

# PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno:

**1** Conecte el horno al suministro eléctrico de 127V~ 60Hz 14,5Ampers.

**2** Coloque los alimentos en un recipiente adecuado, abra la puerta del horno y coloque los alimentos en el plato de cristal.
El plato de cristal y el aro giratorio siempre deben de usarse al cocinar.

**3** Cierre la puerta y asegúrese que este bien cerrada.

**4** La luz del horno se enciende cuando inicia la operación del horno.

**5** La puerta dle horno puese ser abierta en cualquier momento durante la operación presionando el botón de apertura del panel de control. El horno se detendra automáticamente.

**6** Cada vez que presione un botón, ecuchara un BEEP para reconocer una función.

**7** El horo cocinará automáticamente en potencia máxima a menos que se ajuste una potencia menor.

**8** La pantalla mostrará ":0" cuando el horno sea conectado al suministro eléctrico.

**9** La hora del reloj regresará a la normalidad después de terminar el cocinado.

**10** Cuando el botón PARAR/BORRAR es presionado durante el cocinado, el horno se detendra y se mantendrá toda la información.
Para borrar toda la información (excepto el tiempo del reloj) presione el botón PARAR/BORRAR una vez mas. Si la puerta del horno es abierta durante el cocinado, toda la información es retenida.

**11** Si presiona el botón INICIO y el horno no opera, revise que el área entre la puerta y los sellos de la puerta no estén obstruidos y asegúrese que la puerta cierre correctamente. El horno no iniciará el cocinado hasta que la puerta esté bien cerrada o que el programa se reinicie.

Asegúrese de que el horno esté correctamente instalado y conectado al suministro eléctrico.

## TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

• El nivel de potencia se ajusta por medio del botón de POTENCIA. La siguiente tabla muestra el indicador en la pantalla con su respectivo nivel y porcentaje de potencia.

| AL PRESIONAR POTENCIA | NIVEL DE POTENCIA | PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA |
|---|---|---|
| una vez | P-HI | 100% |
| dos veces | P-90 | 90% |
| 3 veces | P-80 | 80% |
| 4 veces | P-70 | 70% |
| 5 veces | P-60 | 60% |
| 6 veces | P-50 | 50% |
| 7 veces | P-40 | 40% |
| 8 veces | P-30 | 30% |
| 9 veces | P-20 | 20% |
| 10 veces | P-10 | 10% |
| 11 veces | P-00 | 0% |

# FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

## AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno se conecte por primera vez al suministro eléctrico, la pantalla mostrará ":0" y se escuchara un BEEP. Si el suministro eléctrico se suspende, la pantalla mostrará ":0" cuando regrese.

Reloj

1. Presione el botón RELOJ. Se muestra en modo de 12 horas.
2. Presione el botón RELOJ una vez más , para cambiar a modo de 24 horas.
3. Ingrese la hora del día presionando los botones numéricos en secuencia.
4. Presione el botón RELOJ.

**NOTA:** Este horno, tiene un sistema de reloj multiple. Si desea el modo de 12 horas, omita este paso.

La pantalla dejara de parpadear y el indicador, comenzará a parpadear. Si usted selecciona el modo de 12 horas el reloj digital se puede ajustar desde 1:00 a 12:59. Si usted selecciona el modo de 24 horas, el reloj digital puede ajustarse desde 0:00 a 23:50 horas.

**NOTA:** Si intenta ingresar un valor incorrecto o erróneo, la hora no se ajustará y se escuchará una señal de error. Oprima el botón de RELOJ y reajuste la hora.

## FUNCIONES DEL TIMER

El modo de TIMER funciona como un temporizador, puede ser ajustado para retrazar el cocinado y ajustar el tiempo de espera después del cocinado. Sin embargo el retraso del cocinado no puede ser programado para descongelar. Esta función opera sin energía de las microondas.

MODO DE EMPLEO COMO UN TEMPORIZADOR DE MINUTOS

Timer

1. Presione el botón TIMER. — El indicador de TIMER se encenderá y se mostrará ":0".
2. Presione la cantidad de tiempo que desea para cuenta regresiva. — La pantalla mostrará su selección.
3. Presione el botón INICIO.

El indicador TIMER iniciará a parpadear y la pantalla mostrará el tiempo en cuenta regresiva. Cuando termine la cuenta del tiempo, usted escuchará 3 beeps.

## FUNCIONES DEL TIMER (continuación)

MODO DE EMPLEO COMO RETRASO DEL TIEMPO DE COCINADO

Timer

| | |
|---|---|
| 1. Presione el botón TIMER. | El indicador de TIMER se encenderá y se mostrará ":0". |
| 2. Presione la cantidad de tiempo que desea retrasar. | La pantalla mostrará su selección. |
| 3. Programe el nivel de potencia y el tiempo de cocinado de los alimentos. | El indicador M/W se encenderá y el nivel de potencia y el tiempo de cocinado se mostrarán. |
| 4. Presione el botón INICIO. | |

Cuando presione el botón TIMER, el indicador TIMER comenzará a parpadear y la pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo TIMER. Cuando el modo de TIMER termine, el horno emitira un beep. El indicador TIMER se apagará y el indicador M/W comenzará a parpadear. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo M/W. Cuando termine el modo M/W , usted escuchará 3 beeps.

MODO DE EMPLEO COMO TIEMPO DE ESPERA

Timer

| | |
|---|---|
| 1. Programe el tiempo de cocinado deseado. | El indicador M/W se encenderá y el tiempo seleccionado se mostrará. |
| 2. Presione el botón TIMER. | El indicador de TIMER se encenderá y se mostrará ":0". |
| 3. Presione la cantidad de tiempo que desee que el horno espere. | La pantalla mostrará su selección. |
| 4. Presione el botón INICIO. | |

El indicador M/W comenzará a parapadear y la pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo M/W. Cuando el modo de M/W termine, el horno emitira un beep. El indicador M/W se apagará y el indicador TIMER comenzará a parpadear. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo TIMER. Cuando termine el modo TIMER, usted escuchará 3 beeps.

**NOTA :** Su horno se puede programar hasta 59 minutos 99 segundos (59:99).

## AUTO DESCONGELAR - DESCONGELADO POR PESO

La función AUTO DESCONGELAR le permite descongelar alimentos de forma sencilla eliminando suposiciones en el tiempo de descongelado. Siga los siguientes pasos para el discongelado.

Carne

1. Presione el botón CARNE. — Los indicadores de “Descong.” y “g” se encenderán y se mostrará “500”.
2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado). — La pantalla mostrará su selección.
3. Presione el botón INICIO. — El descongelado de CARNE iniciará.

Pollo

1. Presione el botón POLLO. — Los indicadores de “Descong.” y “g” se encenderán y se mostrará “800”.
2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado). — La pantalla mostrará su selección.
3. Presione el botón INICIO. — El descongelado de POLLO iniciará.

Pescado

1. Presione el botón PESCADO. — Los indicadores de “Descong.” y “g” se encenderán y se mostrará “300”.
2. Seleccione el peso a descongelar deseado. (Refierase a la tabla de descongelado). — La pantalla mostrará su selección.
3. Presione el botón INICIO. — El descongelado de PESCADO iniciará.

* TABLA DE DESCONGELADO POR PESO

| PRESIONE (No. de veces) | CARNE | POLLO | PESCADO |
|---|---|---|---|
| una vez | 500 g | 800 g | 300 g |
| 2 veces | 800 g | 1000 g | 500 g |
| 3 veces | 1000 g | 1200 g | 800 g |
| 4 veces | 1200 g | 1500 g | 1000 g |

El tiempo de descongelado es determinado automáticamente por el peso seleccionado. El indicador “g” se apagará y el indicador Descong. parapadeará y la pantalla mostrará el tiempo de descongelado en cuenta regresiva . El horno emitira beeps durante el ciclo de descongelado para indicar que los alimentos necesitan ser volteados. Cuando el tiempo de descongelado termine, ud. escuchará 3 beeps.

## DESCONGELAR POR TIEMPO

Cuando se selecciona la función DESCONGELAR POR TIEMPO, en automático se divide el ciclo de descongelado en periodos alternando tiempo de descongelado y tiempo de reposo en encedido y apagado.

Descongelar por Tiempo.

1. Presione el botón de DESCONGELAR POR TIEMPO.

El indicador “Descong.” se encendera y se mostrará “ :0”.

2. Presione los botones numéricos para introducir el tiempo deseado a descongelar.

La pantalla mostrará los numeros presionados en el orden en que los presiono.

**NOTA:** Su horno puede ser programado por 59 minutos, 99 segundos. (59:99).

3. Presione el botón INICIO.

Cuando presione el botón INICIO, el indicador “Descong.” comenzará a parpadear para indicar que el horno esta en modo de descongelado. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo que usted desea descongelar en el modo de descongelado “Descong”. El horno emitirá una beep durante el ciclo de descongelado para indicar que los alimentos necesitan ser volteados. Cuando el tiempo de descongelado termine, ud. escuchará 3 beeps.

## ABLANDAR

La función de ABLANDAR puede ser utilizada para ablandar alimentos como mantequilla, chocolate, helado, queso crema. Revise la siguiente tabla para usar un ajuste específico.

Ablandar

1. Presione el botón de ABLANDAR una vez para mantequilla, 2 veces para chocolate, 3 veces para helado, 4 veces para queso crema.

La pantalla mostrará su selección.

2. Presione el botón INICIO.

**TABLA DE ALIMENTOS A ABLANDAR**

| PRESIONE (No. de veces) | EN PANTALLA | ALIMENTO | CANTIDAD |
|---|---|---|---|
| una vez | S--1 | Mantequilla | 1/2 taza |
| 2 veces | S--2 | Chocolate | 8 onzas . |
| 3 veces | S--3 | Helado | 1/2 galon |
| 4 veces | S--4 | Queso crema | 8 onzas |

## MANTENER CALIENTE

La función MANTENER CALIENTE conserva los alimentos a una temperatura caliente por 30 minutos.

Mantener Caliente

1. Presione el botón MANTENER CALIENTE.

Cuando presiona el botón MANTENER CALIENTE, la pantalla mostrará 30:00 y el horno operará en automático.

Cuando el tiempo termine, ud. escuchará una serie de beeps.

## COCINADO EN UNA ETAPA

Potencia x6

1. Presione el botón de POTENCIA. (Seleccione el nivel deseado)

El indicador “M/W”.
La pantalla mostrará su selección.

**NOTA:** Si se omite el paso 1, entonces el horno cocinará a la potencia máxima.

2. Presione los botones numéricos para introducir el tiempo de cocinado.

Este ejemplo muestra un nivel de potencia 5.
La pantalla muestra los numeros que presiono en el orden que los presiono.

**NOTA:** Su horno puede ser programado por 59 minutos y 99 segundos. (59:99)

3. Presione el botón INICIO.

Cuando presione el botón INICIO, el indicador M/W comenzará a parpadear para indicar que esta cocinando. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo de cocinado. Cuando el tiempo de cocinado termine, ud. escuchará 3 beeps.

**NOTA:** Al utilizar los niveles de potencia más bajos se debe aumentar el tiempo de cocción, esto se recomienda para alimentos tales como: queso y leche, así mismo para el cocinado lento de carnes.

## COCINADO EN DOS ETAPAS

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados se descongelen por completo antes de ser cocinados. Este horno puede ser programado para un descongelado automático antes del cocinado.

Descongelar por Tiempo.

1. Presione el botón de DESCONGELAR POR TIEMPO.

El indicador “Descong.” se encenderá y se mostrará “ :0”, el indicador comenzará a parpadear.

2. Presione los botones numéricos para el tiempo de descongelado deseado.

La pantalla mostrará los numeros que presiono en el orden que los presiono.

Potencia x6

3. Presione el botón POTENCIA. (Seleccione el nivel deseado).

El indicador M/W se encederá y en pantalla se mostrará “P-HI” . Este ejemplo muestra un nivel de potencia 5.

4. Presione los botones numericos para el tiempo de cocinado desado.

La pantalla mostrará los numeros que presiono en el orden que los presiono.

5. Presione el botón INICIO.

Cuando presione el botón INICIO, los indicadores Descong. y M/W comenzarán a parpadear para confirmar el nivel de potencia seleccionado. El indicador Descong. comenzará a parpadear para indicar que el horno esta en modo de descongelado. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de descongelado. Cuando el horno emita un beep, detenga el horno y voltee los alimentos. Al termino del descongelado, el horno emitirá un beep e iniciará el cocinado. El indicador Descong. se apagará, se encenderá el indicador M/W y comenzará a parpadear. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de cocinado. Cuando el horno termine de cocinar, ud. escuchara 3 beeps.

## +30 seg

La función +30 seg permite recalentar por 30 segundos al 100% (máxima potencia) simplemente presionando el botón +30seg.
Presionando repetidamente esté botón, puede extender el tiempo de recalentado has 5 minutos en incrementos de 30 segundos.

1. Presione el botón + 30 seg.

Cuando presione + 30seg , se mostrará " :30" y el horno comenzará a operar.

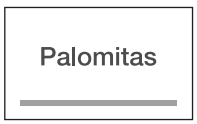
## COCINADO EN UN TOQUE

Con simplemente presionar un botón, ud. podrá calentar muchos de sus alimentos favoritos.
Para cambiar la cantidad y/o peso, presione continuamente el botón correspondiente hasta que la cantidad deseada aparezca en pantalla. (excepto palomitas)

1. Presione el botón BEBIDAS una vez para una taza, 2 veces para 2 tazas o 3 veces para 3 tazas.

Cuando presione el botón BEBIDAS una vez, se mostrará "1". Después de 1,5s la pantalla cambia al tiempo de cocinado y comienza a cocinar.

*** BEBIDAS** (200ml/taza)
1 taza: Presione BEBIDAS una vez.
2 tazas : Presione BEBIDAS dos veces seguidas (rápidamente)
3 tazas: Presione BEBIDAS tres veces seguidas (rápidamente)




1. Presione el botón PALOMITAS una vez para un paquete de 1,75oz, 2 veces para un paquete de 3,0oz ó 3 veces para un paquete de 3,5oz.

Cuando presione el botón PALOMITAS una vez, se mostrará "3,5". Después de 1,5s la pantalla cambia al tiempo de cocinado y comienza a cocinar.

**NOTA :** 1. Use paquetes de palomitas especiales para microondas.
2. Coloque el paquete de palomitas según las instrucciones del fabricante.
3. Prepare un paquete de palomitas a la vez.
4. Después de preparar, abra el empaque con cuidado las palomitas y el vapor están muy calientes.
5. No recaliente el maíz sobrante, ni use la misma bolsa.
6. No deje que el horno funcione sin supervisión.

**PRECAUCIÓN :** Si el paquete de palomitas es de un peso diferente al programado en la opción, entonces no use el botón de PALOMITAS. Siga las instrucciones del fabricante.

# FUNCIONES DEL SENSOR

Las categorias de COCCIÓN CON SENSOR están diseñadas para detectar el aumento de humedad liberada por los alimentos durante el proceso de cocinado. El sensor del microondas automáticamente ajusta el tiempo de cocinado dependiendo el tipo y cantidad de alimento.

**Utilizando los ajustes del sensor**

1. Después de conectar el horno, espere 2 minutos antes de usar el sensor de cocinado.
2. Asegúrese que el exterior del recipiente y el interior del horno estén secos. Limpie toda humedad con un paño suave y limpioo con papel.
3. El horno trabajará con alimentos a temperatura de almacenado normal.
4. Alimentos en mayor o menor cantidad indicados en la tabla de cocinado pueden ser cocinado siguiendo las instrucciones de cocinado en microondas.
5. No abra la puerta del horno o presione PARAR/BORRAR hasta que el tiempo de cocinado aparezca en pantalla. El vapor puede interrumpir. Si esto ocurre, se mostrará un mensaje de error. Para continuar cocinando, presione el botón PARAR/BORRAR y cocine manualmente.

   Cuando el sensor detecte el vapor generado de los alimentos, el tiempo restante del cocinado aparecerá. La puerta puede ser abierta cuando el tiempo restante de cocinado aparezca en pantalla. En ese momento ud puede acomodar o sazonar alimentos al gusto.
6. Siempre use contenedores de uso seguro en microondas y cubralos con tapas holgadas o envolturas de plástico perforadas. Nunca use contenedores cerrados herméticamente. Estos pueden evitar que el vapor escape y engañar al sensor, causando que los alimentos se sobre cocinen.
7. Revise la temperatura de los alimentos o el punto de cocción después del cocinado. Si los alimentos no estan completmaente cocidos agregue un tiempo de cocinado manualmente. No use una categoria de cocinado por sensor mas de dos veces seguidas en la misma porción de alimento. Esto puede causar un sobre cocinado o fuego.

**Cubriendo los alimentos**

Algunos alimentos se cocinan mejor cuando son cubiertos.
Use las cubiertas recomendadas en la tabla de cocinado con sensor.

1. Tapa de cazuela.
2. Envoltura plástica: Use envoltura plástica recomendada para cocinado en microondas. Tapas sin apretar, permita un espacio libre de 2,54cm aprox. para que el vapor pueda escapar. La envoltura plástica no debe tocar los alimentos.
3. Papel de cera: Cubra el plato completamente, doble el exceso de papel abajo del plato. Si el plato es más ancho que el papel, utilice 2 piezas de papel. Tenga cuidado al retirar el papel para permitir la salida de vapor.

# RECALENTAR CON SENSOR

El sensor es un dispositivo semiconductor que detecta el vapor emitido por los alimentos al cocinarlos.
El sensor ajusta el tiempo de cocinado y el nivel de potencia de varios alimentos y cantidades sin tener que ingresar el peso o la cantidad de alimento.

| | | |
|---|---|---|
| Recalentar con Sensor | 1. Presione el botón RECALENTAR CON SENSOR. | Cuando el sensor detecta el vapor emitido por los alimentos, el tiempo de cocinado aparecerá en pantalla. |

## COCCIÓN CON SENSOR

El COCINADO CON SENSOR le permite cocinar o recalentar mucho de sus alimentos favoritos presionando repetidamente el botón de COCINADO CON SENSOR. Cuando el botón es presionado una vez, en pantalla aparece “SC-1”. Al presionar esté botón repetidamente puede seleccionar otra categoria de alimento. como se muestra abajo.

| | |
|---|---|
| 1. Presione el botón COCIÓN CON SENSOR una vez para ALIMENTOS CONGELADOS. | “SC-1” se muestra en pantalla. |
| Presione el botón COCIÓN CON SENSOR, 2 veces para PAPAS AL HORNO. | “SC-2” se muestra en pantalla. |
| Presione el botón COCIÓN CON SENSOR, 3 veces para PESCADOS/MARISCOS. | “SC-3” se muestra en pantalla. |
| Presione el botón COCIÓN CON SENSOR, 4 veces para VEGETALES FRESCOS. | “SC-4” se muestra en pantalla. |
| Presione el botón COCIÓN CON SENSOR una vez para VEGETALES CONGELADOS. | “SC-5” se muestra en pantalla. |
| 2. Presione el botón INICIO. | Cuando el sensor detecte el vapor emitido por los alimentos, en pantalla se mostrará el tiempo de cocinado. |

### TABLA DE COCCIÓN CON SENSOR

| ALIMENTO | CANTIDAD | PROCEDIMIENTO |
|---|---|---|
| RECALENTAR CON SENSOR | 113 - 1020g | Coloque en un plato o caserola ligeramente más grande que la cantidad a recalentar. Cubra con una tapa, envoltura plástica ó papel con cera. Use envoltura plástica para alimentos de gran cantidad y más densos como son los guisos. Después de recalentar revuelva bien si es posible, Vuelva a cubrir y deje reposar por 2 a 3 min. Los alimentos estan muy calientes sino continue calentando con potencia y tiempo variable. |
| ALIMENTOS CONGELADOS | 227 - 907g | Utilice este botón para alimentos congelados. Le derá mejores resultados que otras marcas. Es posible que desee probar varios y elegir a su favorito. Retire la cubierta del empaque y siga las instrucciones del empaque. Después de cocinar, permita reposar por 1 a 3 min. |
| PAPAS AL HORNO | 227 - 907g (1 ~ 4 pzs) | Coloque en el plato giratorio papel-toalla. Después del cocinado, retire del horno y envuelva en papel aluminio. Deje reposar de 5 a 10 min. |
| PESCADO / MARISCOS | 180 - 454g | Acomóde alrededor del plato de vidrio (filete en rollo con bordes debajo). Cubra con papel plástico. Despues del cocinado, deje reposar por 3 min. |
| VEGETALES FRESCOS | 113 - 454g | Lave y coloque en una cazuela. No agregue agua si los vegetales han sido lavados. Cubra con una tapa. Use una envoltura plástica para vegetales crujientes. Después del cocinado, revuelva si es posible, deje reposar por 2 a 5 min. |
| VEGETALES CONGELADOS | 170 - 454g | No agregue agua. Cubra con una tapa o envoltura de plástico. Después del cocinado, revuelva y deje reposar por 3 min. |

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지17

## SEGURO DE NIÑOS

El seguro con bloqueo previene el uso indebido del horno como podría serlo por niños pequeños. Para ajustarlo , presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un beep. Para cancelar el bloqueo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un beep.

## DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA OPERANDO

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
   • Usted puede reiniciar el horno presionando el botón INICIO.
   • Presione el botón PARAR/BORRAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
   • Ingrese las nuevas instrucciones.

2. Abra la puerta.
   • Usted puede reiniciar el horno cerrando la puerta o presionando el botón INICIO.

**NOTA:** La operación del horno se detendra cuando se abra la puerta.

# MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO MICROONDAS

## Se debe limpiar y retirar de forma regular los depósitos de alimentos del horno. El no mantener el horno limpio puede producir el deterioro de la superficie, lo que afecta de forma negativa al electrodoméstico y que posiblemente se transforme en una situación peligrosa.

**1** Desconecte el horno antes de limpiarlo.

**2** Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos se derraman o salpiquén las paredes del interior del horno, límpielo con un paño húmedo.

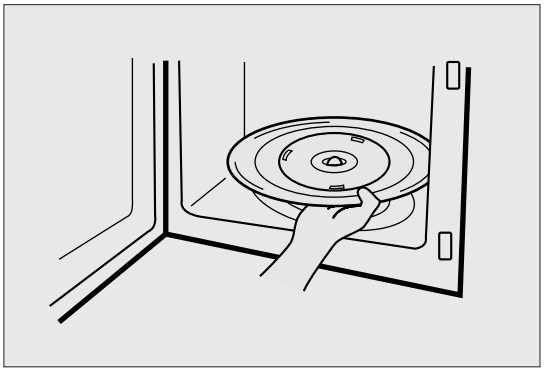
**3** Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos. La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, enjuagarse y secarse con un paño suave.
Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.

**4** Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.

**5** Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad. Sin embargo, esto no es un indicio de mal funcionamiento.

**6** Ocasionalmente es necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.

**7** El aro giratorio y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.



### ARO GIRATORIO

**1** El ARO GIRATORIO y la base de la cavidad deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.

**2** El Plato de Cristal SIEMPRE DEBE COLOCARSE sobre el ARO GIRATORIO para cocinar.

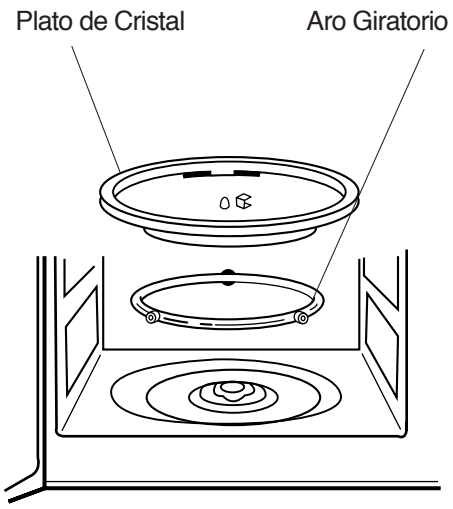
### PLATO DE CRISTAL

**1** NO opere el horno sin el Plato de Cristal.

**2** NO use ningún otro plato de cristal en este horno.

**3** Si el plato de cristal está caliente, PERMITA QUE SE ENFRÍE antes de limpiarlo o colocarlo en agua.

**4** NO cocine directamente sobre el Plato de Cristal (excepto bolsas de palomitas de maíz para microondas).



# PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habré dañado?**

R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin la bandeja?**

R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**

R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se oprime el botón INICIO.

*** P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad es normal que ocurra Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan?**

R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para prevenir esto, simplemente haga un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara del huevo.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de espera después de haber completado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se guarda internamente en los alimentos, no en el horno. Varios alimentos tiene la característica de seguir el proceso de cocción, a pesar de que el alimento fue removido del horno. El tiempo de espera es para que los alimentos como la carne, tortas y verduras grandes se cocinen internamente, sin ser sobrecocidos por fuera solamente.

*** P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**

R: El tiempo de espera significa que el alimento debe ser removido fuera del horno y ser cubierto para que termine su cocción. Esto no permite que los alimentos no se sobrecocinen.

*** P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**

R: Revise su guía del microondas de nuevo, para asegurar que haya seguido al pie de la letra las instrucciones de la guía del microonda y para que verifique que pudo haber causado la diferencia en el tiempo de cocción. El tiempo de cocción y calentamiento son sugeridos, así se previene sobre cocimientos, situación que es común al usar un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimesiones puede causar tiempos más prolongados de cocción. Use su juicio junto con la información de la guía para verificar si el alimento fue correctamente cocinado como si lo fuera a hacer en una cocina convencional.

*** P: ¿Puedo operar el horno microondas sin el plato giratorio o poner un plato mas grande?**

R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobre en al cocción. Los platos que pone en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

*** P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**

R: Si, el plato giratorio gira en sentido del reloj o en sentido contrario, dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Como obtengo los mejores resultados?**

R: Si, prepare las palomitas de maíz en bolsa siguiendo las instrucciones del fabricante. No use papel o una bolsa normal. Use la "prueba del sonido"; esto quiere decir, detenga el horno cuando la frecuencia de los estallidos de las palomitas sea entre 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas no hechas. No prepare palomitas en utensilios de vidrio.

# ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando el siguiente listado, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

*** El horno no funciona:**

1. Revise que el cable se encuentra enchufado a la corriente.
2. Revise que la puerta se encuentre bien cerrada.
3. Revise que se programó el tiempo de cocción.
4. Revise por si se ha cortado la corriente o soltado algún fusible.

*** Chispas en el interior:**

1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas horno.

Si aún persiste el problema, contacte a un servicio técnico. El listado de servicios técnicos se incluyen en el microondas.

# LIMPIEZA Y CUIDADO

Aunque su horno brinda seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. Es importante no alterar los bloqueos de seguridad.

2. No coloque ningún objeto entre el horno y la puerta y no permita que se acumulen residuos en la superficie de sellado. Limpie frecuentemente el área de sellado con un detergente suave, enjuague y seque.
   Nunca utilice abrasivos o almohadillas.

3. Cuando esté abierto, la puerta no debe ser sometida a ningún esfuerzo, por ejemplo que un niño se cuelgue de la puerta cuando está abierta o cualquier carga que haga que el horno se caiga hacia el frente y cause perjuicios o dañe la puerta.
   No opere el horno si esta dañado, hasta que sea reparado por un servicio técnico autorizado.
   Es particularmente importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en:
   a. Puerta (torcida).
   b. Bisagra y ganchos (quebrados o sueltos).
   c. Sellado de la puerta y superficie de sellado.

4. El horno microondas no debe ser ajustado o reparado por cualquier persona, excepto por un servicio técnico autorizado.

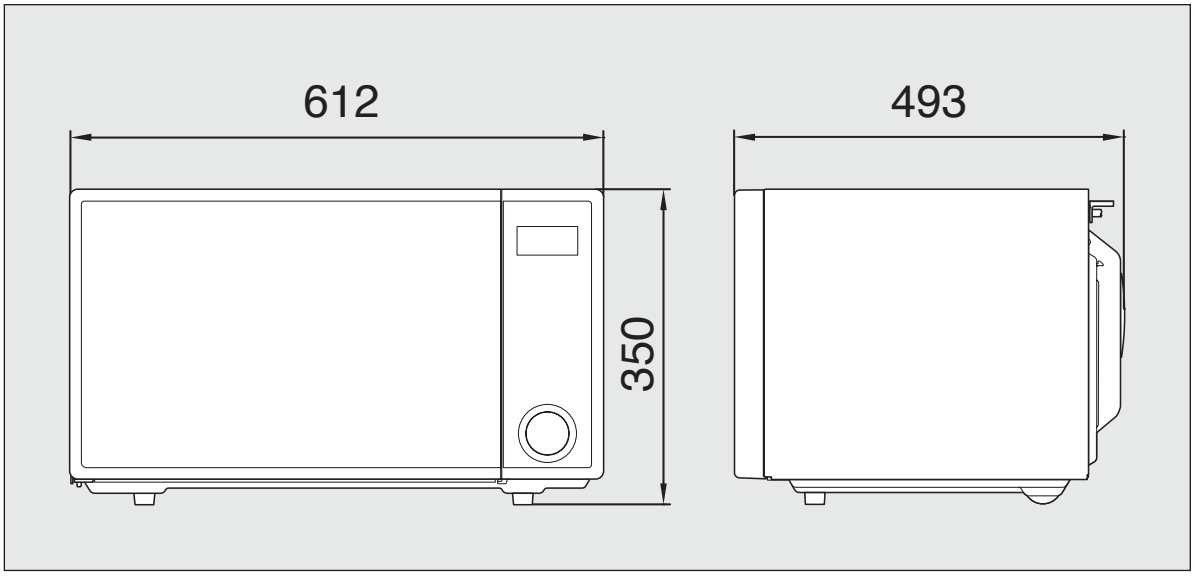
5. El horno debe ser limpiado regularmente y cualquier depósito de alimento removido.

6. Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza podría degradarse y afectar de forma inexorable la vida útil del horno y llevar a una situación peligrosa.

# ESPECIFICACIONES

| | |
|---|---|
| ALIMENTACIÓN | 127V~ 60 Hz |
| CONSUMO DE POTENCIA | 1650W |
| POTENCIA DE SALIDA | 1200W |
| FRECUENCIA | 2450MHz |
| DIMENSIONES EXTERNAS (Anc.XAlt.XFond) aprox. | 612x350x493mm (24,1x13,8x19,4 in) |
| DIMENSIONES DE CAVIDAD (Anc.XAlt.XFond) aprox. | 434x292x481mm (17,1x11,5x18,9 in) |
| PESO NETO aprox. | 21kg (46,3lbs) |
| TIMER | 59 min 99 s |
| NIVELES DE POTENCIA | 11 Niveles |

** Especificaciones pueden variar sin previo aviso para mejoras del equipo.*



# INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

## Guía de utensilios

Utilice solamente utensilios aptos para el uso en hornos microondas.
Para el cocinado de los alimentos en el microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Ud. debe de tener cuidado en los utensilios a usar.
Aquellos utensilios que están señalados para ser utilizados en microondas, pueden ser utilizados sin riesgo.
La siguiente lista muestra varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno microondas.

| Utensilio | Nivel de seguridad | Comentarios |
|---|---|---|
| **Papel Aluminio** | ▲ | Puede ser utilizado en cantidades pqequeñas para proteger áreas de la sobre cocción. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza muy cerca de las paredes interiores del horno o si se utiliza una gran cantidad. |
| **Platos de greda** | ● | No caliente por más de 8 minutos. |
| **Loza de porcelana / Loza de barro cocido** | ● | Son aptos: porcelana, cerámicos, loza de barro enlozado, loza de porcelana , menos la decorada con metal o líneas de metal. |
| **Plástico desechable** | ● | Algunos alimentos congelados son empaquetados en estos platos. |
| **Envoltorio de comidas rápidas** | | |
| • Contenedores poliestireno | ● | Pueden utilizarse para calentar comida. |
| • Bolsas de papel o diario | | El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno. |
| | × | Pueden incendiarse. |
| • Papel reciclado o adornos metálicos | × | Puede causar un arco eléctrico. |
| **Recipientes de vidrio** | | |
| • Bandejas para horno | ● | Pueden ser utilizados,a excepción de los decorados con adornos o trazos metálicos. |
| • Vidrios finos | ● | Pueden ser utilizados para calentar comidas o líquidos. |
| • Jarrones de vidrio | ● | Los cristal delicado puede quebrarse o trizarse si se calienta repentinamente. Se debe remover la tapa. Sólo para calentar. |
| **Metal** | | |
| • Platos | × | Pueden causar arco eléctrico o fuego. |
| • Bolsas para congelar | × | |
| **Papel** | | |
| • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina | ● | Para períodos cortos de cocción o calentamiento. también para absorber la humedad de los alimentos. |
| • Papel reciclado | × | Puede ocasionar un arco eléctrico. |
| **Plástico** | | |
| • Contenedores | ● | Si es un termo-plástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. Puede utilizarse para retener la humedad. No se debe tocar el alimento. |
| • Film adherente | ● | Tenga cuidado al remover el film, puede salir vapor caliente. |
| • Bolsas para congelar | ▲ | Sólo si es apto para hervir y sirve para horno microondas. No debe ser hermético. |
| **Papel encerado o papel mantequlla** | ● | Pincher con un tenedor si es necesario. Pueden utilizarse para retener la humedad y prevenir las salpicaduras. |

● : Uso recomendado.
▲ : Uso limitado.
× : no recomendado.

# CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

## Uso general

No intente desactivar ni manipular los elementos de cierre de seguridad. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre.

Límpie el horno con un detergente suave, después enjuague y seque. No utilice nunca polvos ni estropajos abrasivos.

No someta la puerta del horno a presiones ni a pesos como por ejemplo, que un niño se cuelga de la puerta. El horno podría caer hacia delante y causar daños personales y al horno.

No utilice el horno si las uniones de la puerta o superficies de cierre se encuentran con problemas. Tampoco si la puerta está torcida o si las bisagras están sueltas o rotas.
No haga funcionar el horno vacío, ya que lo podría dañar.

No intente secar ropa, periódicos ni otros materiales en el horno. Estos podrían causar fuego.

No utilice productos de papel reciclado ya que pueden contener impurezas que podrían causar chispas o fuego durante la cocción.

No golpee el panel de control con objetos duros, ya que podría estropear el horno.

## Alimentos

Nunca utilice el horno microondas para preparar conservas caseras. El horno no está diseñado para esto. Los alimentos de conservas en mal estado puede dañar el horno y ser peligrosos para su consumo.

Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción de la receta.

Es mejor que le falte cocción a la comida a que esté demasiado cocida. Los alimentos que no sean cocinados por completo se pueden volver a cocinar en el microondas. Sin embargo si están demasiado cocidos, no hay nada que hacer.

Caliente con cuidado cantidades pequeñas de alimentos o alimentos con bajo contenido en humedad, ya que pueden resecarse, quemarse o encenderse rápidamente.

No caliente huevos con cascaron. La presión puede aumentar y hacer que el huevo estalle. Las papas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Perfore este tipo de alimentos antes de cocinarlos para que no exploten.

No intente freír en el horno microondas. Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 seg después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se distribuya equitativamente y siempre REVUELVA el alimento después de ser calentado.

Para prevenir que los líquidos erupcionen o que sigan hirviendo, revuelva con una cuchara o con un revolvedor de vidrio durante y después de calentarlo.

No desatienda al horno mientras prepara palomitas. No prepare palomitas en bolsa de papel a no ser que sea especial para uso en microondas. Los granos se pueden sobrecalentar y provocar fuego. No coloque las bolsas de palomitas para microondas directamente sobre la bandeja del horno. Coloque el paquete sobre un plato de vidrio o cerámica apto para microondas, para así evitar que la bandeja del horno se caliente en exceso y se agriete.
No exceda el tiempo de cocción estipulado por los fabricantes de palomitas para microondas. El tiempo no produce más palomitas, sino que se puedan quemar o incluso producir fuego. Recuerde que la bolsa de las palomitas y la bandeja pueden estar demasiado calientes.
Retírelas con precaución y utilice guantes o toma ollas.

# ARCO ELÉCTRICO ( "CHISPAS" )

En caso de que se produzcan chispas en el interior del microondas, presione el botón PARAR/BORRAR y corrija el problema.

"Arco eléctrico" es el término que se utiliza para las chispas dentro del horno de microondas.
El arco eléctrico se puede producir por:

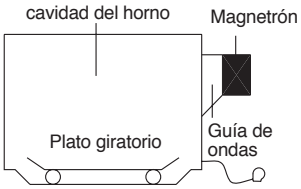
- Metales o papel aluminio en contacto con las paredes del interior del horno.
- Papel aluminio que no se amolda a la comida (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Los metales como alambres contenedores, clavos para cocción o platos con bordes dorados en el microondas.
- Servilletas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas metálicas.

# PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la 2da Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, tanto de una forma natural como procedentes de fuentes artificiales. Entre dichas fuentes se incluyen los radares, la radio, la televisión, los enlaces de las telecomunicaciones y los teléfonos móviles.

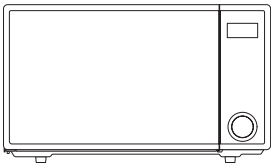
# ¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?

Este microondas tiene un equipamiento que corresponde al grupo 2 ISM, en el que la radio frecuencia es generada intencionalmente y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material. Este horno tiene equipamiento clase B, el que es adecuado para ser utilizado en establecimientos domésticos y en establecimientos que están conectados de forma directa a una red de suministro de bajo voltaje que suministre energía a edificios con propósitos domésticos.



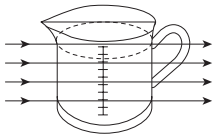

En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas por la acción del magnetrón.

**▶ REFLEXIÓN**



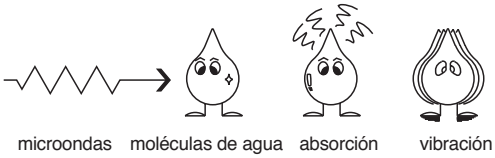
Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

**▶ TRANSMISIÓN**



Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

**▶ ABSORCIÓN**




Las microondas rebotan sobre las paredes metálicas y la ventana metálica de la puerta. Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa FRICCIÓN es decir CALOR.
Este calor es lo que cocina a los alimentos.
Las microondas se ven atraídas por las partículas de grasa y azúcar, por lo que los alimentos con un gran contenido en estas partículas se cocinan más rápido. Las microondas sólo pueden
Las microondas sólo pueden pentrar hasta una profundidad de 4-5 cm (11/2 - 2 pulg) dado que el calor se extiende en los alimentos por conducción, como en los hornos tradicionales, los alimentos se cocinan de afuera hacia adentro.

# TABLAS DE CONVERSIÓN

| MEDIDAS DE PESO | |
|---|---|
| 15 g | 1/2 oz. |
| 25 g | 1 oz. |
| 50 g | 2 oz. |
| 100 g | 4 oz. |
| 175 g | 6 oz. |
| 225 g | 8 oz. |
| 450 g | 1 lb. |

| MEDIDAS DE VOLUMEN | |
|---|---|
| 30 ml | 1 fl.oz. |
| 100 ml | 3 fl.oz. |
| 150 ml | 5 fl.oz. (1/4 pt) |
| 300 ml | 10 fl.oz. (1/2 pt) |
| 600 ml | 20 fl.oz. (1pt) |

| MEDIDAS EN CUCHARADAS | |
|---|---|
| 1,25 ml | 1/4 tsp |
| 2,5 ml | 1/2 tsp |
| 5 ml | 1 tsp |
| 15 ml | 1 tbsp |

| MEDIDAS LÍQUIDAS | | |
|---|---|---|
| 1 taza | = 8 fl. Oz. | = 240 ml |
| 1 pinta | = 16 fl. Oz. | = 480 ml (RU 560 ml) |
| 1 cuarto | = 32 fl. Oz | = 960ml (RU 1120 ml) |
| 1 galón | = 128 fl. Oz | = 3849 ml (RU 4500 ml) |

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지 25

# TÉCNICAS DE COCCIÓN

## TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como por ejemplo las papas asadas o las tortas, necesitan más tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) después de la cocción para permitir que el calor se propague por conducción hasta el centro y termine la cocción. Cubra los asados de carne o papas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados necesitan entre 10 y 15 minutos, mientras que las papas asadas necesitan 5 minutos. Otros alimentos como pescados, carne y vegetales preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo.
Después de descongelar los alimentos, permita que reposen por un instante, si después del tiempo de reposo el cocinado no concluye, vualva a colocarlos en el horno para cocinarlos por un tiempo más.

## CONTENIDO DE HUMEDAD

Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tienen distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las papas hervidas.
Por ello los tiempo de cocción varían. Los alimentos secos como el arroz o la pasta pueden secarse durante el almacenamiento, por esta razón tambien el tiempo de cocción puede variar.

## DENSIDAD

Los alimentos porosos y esponjosos se calientan más rápido que los alimentos densos y pesados.

## PELÍCULA PLASTICA

El papel plástico ayuda a mantener la humedad en los alimentos y el vapor retenido en el interior acorta los tiempos de cocción. Haga algunos agujeros en el plástico para permitir la salida del exceso de vapor. Retire el plástico con mucho cuidado, ya que la acumulación de vapor aumenta la temperatura.

## FORMAS

Las formas homogéneas presentan una cocción uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas en contenedores redondos que en contenedores cuadrados.

## SEPARACIÓN

La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si están separados. NUNCA apile alimentos.

## TEMPERATURA INICIAL

Cuánto más frío está un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos que están en el refrigerador, tardarán más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

## LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben revolverse antes de calentarse y mientras se están calentando.
En especial, el agua debe revolverse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos.

## DAR VUELTA Y REMOVER

Algunos alimentos deben ser removidos durante su cocción. En la mitad del tiempo de cocción hay que dar vuelta la carne y las aves.

## DISPOSICIÓN

Los alimentos en porciones por ejemplo el pollo o el cerdo, deben colocarse en un plato de forma que las partes más gruesas estén en la parte exterior.

## CANTIDAD

La cocción de cantidades pequeñas es siempre más rápida que la cocción de cantidades grandes.
Sucede lo mismo si deseamos calentar comidas.

## PERFORAR

La piel o la membrana de ciertos alimentos provocará acumulación de vapor durante la cocción. Por ello se deben perforar o quitar la piel antes de cocerlos para permitir la salida del vapor.
Entre dicho alimentos se encuentran los huevos, las papas, las manzanas y las salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

## CUBRIR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con papel plástico o con una tapa. Cubra los pescados, verduras, cocidos y las sopas. No cubra los pasteles, las salsas ni las papas hervidas.

# GUÍA DE DESCONGELADO

- ▶ No descongele carne cubierta. La cobertura podría propiciar la cocción. Retire siempre el envoltorio exterior y la bandeja.
  Utilice sólo contenedores aptos para microondas.
- ▶ Empiece el descongelado de aves enteras con la parte de la pechuga hacia abajo. Empiece el descongelado de la carne asada con la parte con grasa hacia abajo.
- ▶ La forma de los alimentos congelados afecta al tiempo de descongelado. Los bloques de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápido que los bloques más grandes.
- ▶ Una vez transcurrido 1/3 del tiempo de descongelado, revise el estado de los alimentos. Quizás en ese momento desee dar vuelta, separar, reordenar o retirar las partes descongeladas.
- ▶ Durante el descongelado, el horno le indicará el momento de dar vuelta a los alimentos. Entonces abra la puerta del horno y compruebe su estado y vuelva a cerrar la puerta. Siga las siguientes indicaciones para obtener un óptimo resultado en el descongelado.
- ▶ Una vez terminado el descongelado, los alimentos deben de estar fríos pero no duros. Si aún quedan partes heladas, continúe con un poco más el descongelado o deje reposar los alimentos unos minutos. Tras el descongelado deje reposar los alimentos entre 5 y 60 minutos; de aún quedar partes heladas. Las aves y los pescados pueden ponerse bajo agua potable hasta que estén descongelados.
- ➪ ***Voltear***: Asados, costillas, aves enteras, pechuga de pavo, salchichas, bistecs o chuletas.
- ➪ ***Acomodar***: Bistecs, chuletas, hamburguesas, carne picada, pollo, mariscos y trozos de carne para asados.
- ➪ ***Cubrir***: Con pedazos de papel aluminio proteja las partes delgadas o los extremos de alimentos de formas no uniformes como las alitas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, deje al menos una distancia de 2.5 cm entre el papel aluminio y las paredes del horno.
- ➪ ***Remover***: Para evitar la cocción hay que retirar del horno las partes descongeladas, Ello puede acortar el tiempo de descongelamiento con un peso inferior a 1350 grs.

## TABLA DE DESCONGELADO

| Pieza y Peso | Tiempo de descongelado | Tiempo de reposo | Consejos |
|---|---|---|---|
| **TERNERA**<br>Carne picada de vacuno<br>1 lb./450g | 7-9 min. | 15-20 min. | Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor. |
| Carne para estofado<br>1 1/2 lbs./675g | 10-12 min. | 25-30 min. | Separe y reordene una vez. |
| Empanada<br>4(4oz./110g) | 6-8 min. | 15-20 min. | De vuelta a la mitad del tiempo. |
| **CERDO**<br>Costillas<br>1 lb./450g | 7-9 min. | 25-30 min. | Separe y reordene una vez. |
| Chuletas<br>4(5oz./125g) | 8-10 min. | 25-30 min. | Separe y dé vuelta una vez. |
| Carne molida<br>1 lb./450g | 7-9 min. | 15-20 min. | Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor. |
| **AVES**<br>Pollo entero<br>2 1/2 lbs./1125g | 18-20 min. | 45-90 min. | Colóquelo hacia abajo. De la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo. |
| Pechugas de pollo<br>1 lbs./450g | 7-9 min. | 15-30 min. | Separe y reordene una vez. |
| Pollo para freír (cortado)<br>2 lbs./900g | 14-16 min. | 25-30 min. | Separe y reordene una vez. |
| Muslos de pollo<br>1 1/2 lbs./675g | 10-12 min. | 15-30 min. | Separe y reordene una vez. |
| **PESCADOS Y MARISCOS**<br>Pescado entero<br>1 lb./450g | 6-8 min. | 15-20 min. | Dé la vuelta a la mitad del tiempo.<br>Si es necesario, cúbralo. |
| Filetes de pescado<br>1 1/2 lb./675g | 9-11 min. | 15-20 min. | Separe y dé vuelta una vez |
| Camarones<br>1/2 lb./225g | 3-4 min. | 15-20 min. | Separe y dé vuelta una vez |

* Los tiempos de descongelado son aproximados debido a la temperatura de congelación.

# TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

## Tabla de cocinado

| Alimento | Nivel de potencia | Tiempo de cocción por lb./450g | Instrucciones especiales |
|---|---|---|---|
| **CARNE** | | | - La carne y las aves deben retirarse del refrigerador por lo menos 30 minutos antes de cocinarla.<br>- Siempre deje a la carne y las aves cubiertas después de la cocción. |
| Corte - Hueso | P-80 | 6-8 min. | |
| - Medio | P-80 | 7-9 min. | |
| - Bien cocido | P-80 | 9-11 min. | |
| Puerco con hueso | P-HI | 10-13 min. | |
| Tocino | P-HI | 8-10 min. | |
| **AVES** | | | |
| Pollo entero | P-HI | 4-9 min. | |
| Pollo en trozos | P-80 | 5-7 min. | |
| Pechuga (con hueso) | P-80 | 6-8 min. | |
| **PESCADO** | | | - Añada un poco de aceite, manteca o agregue 15~30ml(1-2 tbsp) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua.<br>- Deje resposar el pescado y cubralo de la cocción. |
| Filetes de pescado | P-HI | 3-5 min. | |
| Pescado entero, preparado y limpio | P-HI | 3-5 min. | |
| Trucha limpia y preparada | P-HI | 4-6 min. | |
| Filetes de salmón | P-HI | 4-6 min. | |

**NOTA :**
Los tiempos especificados arriba deben considerarse únicamente como una referencia.
Pudiendo variar según el gusto y las preferencias de cada persona.
Así mismo, los tiempos pueden variar debido a la forma, al tamaño y a la composición de los alimentos.
La carne, aves y pescados deben ser descongelados antes del cocinado.

## Tabla de recalentado

- La comida de bebe de tener un cuidado especial antes de servir para evitar quemaduras.
- Cuando caliente alimentos con empaque, siga las instrucciones cuidadosamente.
- Sí congela alimentos frescos, recuerde que deben ser descongelados antes de seguir las instrucciones de calentamiento del empaque. Se recomienda poner una nota para los demás miembros de la casa para que lo recuerden también.
- Recuerde retirar los alimentos de empaques de metal antes de calentar.
- Alimentos fríos (refrigerados) toman más tiempo para calentarse que alimentos que están a temperatura ambiente.
- Todos los alimentos se deben calentar utilizando la potencia total del horno.

| Alimento | Tiempo de cocción | Instrucciones especiales |
|---|---|---|
| Comida de bebe<br>128g (frasco) | 20 seg | Coloquela en un tazón pequeño.<br>Revuelva una o dos veces durante el recalentado.<br>Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente. |
| Leche de bebe<br>100ml / 4fl.oz.<br>225ml / 8fl.oz. | <br>20-30 seg<br>40-50 seg | Revuelva bien y coloquelo en una botella esterilizada.<br>Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente. |
| Sandwich o bollo<br>1 pieza | 20-30 seg | Envuelva en papel y coloquelo en un plato para microondas.<br>*Nota : NO use papel reciclado. |
| Lasagna<br>1 porción<br>(10 1/2 oz./300g) | 4-6 min | Coloque la lasagna en un plato para microondas.<br>Cubra con una envoltura de plastico y ventile. |
| Guisado<br>1 taza<br>4 tazas | <br>1 1/2-3 min<br>5-7 min | Cocine en un recipiente para microondas.<br>Mezcle una vez a la mitad del cocinado. |
| Pure de papa<br>1 taza<br>4 tazas | <br>1 1/2-2 min<br>6-8 min | Cocine en un recipiente para microondas.<br>Mezcle una vez a la mitad del cocinado. |
| Frijoles<br>1 taza | 1 1/2-2 min | Cocine en un recipiente para microondas.<br>Mezcle una vez a la mitad del cocinado. |
| Ravioles o pasta en salsa<br>1 taza<br>4 taza | <br>2-3 min<br>6-9 min | Cocine en un recipiente para microondas.<br>Mezcle una vez a la mitad del cocinado. |

# TABLA DE VEGETALES

Use recipientes de cristal con tapa. Agregue 30-45ml de agua fría (2-3 tbsp) por cada 250g a menos que otra cantidad sea recomendada - vea la tabla. Cocine con tapa para un menor tiempo - vea tabla.
Continue con el cocinado hasta tener el resultado deseado. Revuelva una vez durante y después del cocinado.
Agregue sal, especias o mantequilla después del cocinado. Cubra durante el tiempo de reposo por 3 minutos.
Consejo: corte los vegetales en piezas pequeñas. Las piezas pequeñas se cocinan rapidamente.
Todos los vegetales se deben de cocinar a máxima potencia (P-HI).

## Guía de cocinado para vegetales frescos

| Vegetales | Peso | Tiempo | Comentarios |
|---|---|---|---|
| Brócoli | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 4-5 min<br>6-8 min | Prepare de acuerdo al tamaño.<br>Acomode los tallos al centro. |
| Brócoli en rodajas | 1/2 lb./250g | 3 1/2-5 min | Agregue 60-75ml(5-6tbsp.) de agua. |
| Zanahoria | 1/2 lb./250g | 4-5 min | Corte las zanahorias en rodajas iguales. |
| Coliflor | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 4-5 min<br>6-8 min | Prepare de acuerdo al tamaño. Corte en racimos grandes.<br>Acomode los tallos al centro. |
| Calabaza | 1/2 lb./250g | 4-5 min | Corte las calabazas en rodajas. Agregue 30ml(2tbsp.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine hasta estar tierno. |
| Berenjenas | 1/2 lb./250g | 4-5 min | Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocie 1 cucharada de jugo de limon. |
| Puerros | 1/2 lb./250g | 4-5 min | Corte los puerros en rodajas pequeñas. |
| Hongos | 0.3 lb./125g<br>1/2 lb./250g | 1-2 min<br>2-4 min | Prepare hongos enteros o en trozos pequeños.<br>No agregue agua. Rocie jugo de limón. Rocie sal y pimienta y permita que escurran antes de servir. |
| Cebolla | 1/2 lb./250g | 2-3 min | Corte las cebollas en rodajas o en mitades.<br>Agregue solo15ml (1tbsp) de agua. |
| Pimiento | 1/2 lb./250g | 2-4 min | Corte el pimiento en trozos pequeños. |
| Papas | 1/2 lb./250g<br>1 lb./500g | 4-6 min<br>6-8 min | Pele las papas y corte en trozos pequeños de similar tamaño, en mitades o en cuartos. |
| Nabo | 1/2 lb./250g | 4-6 min | Corte los nabos en cubos pequeños. |

## Guía de cocinado para vegetales congelados

| Vegetales | Peso | Tiempo | Instrucciones |
|---|---|---|---|
| Espinacas | 0.3 lb./125g | 2-3 min | Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría. |
| Brócoli | 1/2 lb./250g | 4-6 min | Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría. |
| Chicharos | 1/2 lb./250g | 3-5 min | Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría. |
| Frijoles | 1/2 lb./250g | 4-6 min | Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría. |
| Vegetales mixtos (zanahoria/chicharos/maiz) | 1/2 lb./250g | 3-5 min | Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría. |
| Vegetales mixtos (Estilo chino) | 1/2 lb./250g | 4-6 min | Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría. |

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지 30

# RECETAS

## SOPA DE TOMATE Y NARANJA

25 g de mantequilla;
1 cebolla mediana en trozos;
1 zanahoria y 1 papa grandes en trozos;
800g de tomate en trozos;
Jugo y la cáscara rallada de una naranja pequeña;
900ml de caldo de verduras caliente;
Sal y pimienta al gusto;

1. Derrita mantequilla en un recipiente grande con un nivel de P-10 por 1 min.
2. Agregue los trozos de cebolla, zanahoria, papas y cocine en P-HI por 4 min. Revuelva a la mitad del tiempo de cocinado.
3. Agregue los tomates, jugo de naranja, cascara de naranja rallada y el caldo de verduras. Mezcle bien. Sasone con sal y pimienta al gusto. Cubra el recipiente y cocine en P-10 por 15 min. Revuelva 2 o 3 veces durante el cocinado, hasta que los vegetales estén tiernos.
4. Licue y sirva inmediatamente.

## SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande en rodajas;
1 cucharada de aceite de maíz;
50g de harina blanca;
1,2 litros de caldo caliente de carne o de verduras;
2 cucharadas de perejil picado;
4 rebanadas gruesas de pan francés;
50g de queso rallado;
Sal y pimienta al gusto;

1. Coloque la cebolla y aceite en un recipiente, mezcle bien y cocine a un nivel de P-10 por 1 minuto.
2. Revuelva la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Sasone y añada perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine a P-70 por 16 min.
4. Vierta la sopa en un recipiente, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Cocine a P-70 por 2 min, hasta que el queso se derrita.

## VEGETALES FRITOS

1 cucharada de aceite de girasol;
2 cucharadas de salsa de soya;
1 cucharada de jerez;
2,5cm de raíz de jengibre pelada y finamente rallada;
2 zanahorias medianas cortadas en tiras delgadas;
100g de champiñones en trozos;
50g de col;
100g de guisantes;
1 pimiento rojo, sin semillas y cortado a finas tiras;
4 cebollas tiernas en trozos;
100g de castañas en agua en lata cortadas en rodajas;
1/4 de col china cortada en rodajas;

1. Coloque aceite, salsa de soya, jerez, jengibre, ajo y zanahorias en un recipiente grande y mezcle bien.
2. Cubra y cocine en P-10 por 3-5 min, revuelva una vez.
3. Añada champiñones, col, guisantes, pimiento rojo, cebollas tiernas, castañas de agua y col china. Mezcle bien.
4. Cocine en P-10 por 3-4 min hasta que los vegetales estén tiernos. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

**Esta mezcla de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.**

## POLLO DULCE

4 pechugas de pollo sin hueso;
2 cucharadas de miel;
1 cucharada de mostaza;
1/2 cucharadita de estragón seco;
1 cucharada de puré de tomate;
150ml de caldo de pollo;

1. Coloque las pechugas de pollo en una cacerola.
2. Mezcle todos los ingredientes y viértalos en la cazuela con el pollo. Sasone con sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en P-10 por 10-12 min, acomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante el cocinado.

## BLUE CHEESE CON CEBOLLINES ASADOS

2 papas para asar (aprox. de 250g c/u);
50g de mantequilla;
100g de queso en trozos;
1 cucharada de cebollines frescos en trozos;
50g de champiñones en rodajas;
Sal y pimienta al gusto;

1. Perfore cada papa en varios lugares. Cocine en P-10 por 7-9 min. Coloque la pulpa en un recipiente y agregue mantequilla, cebollines, hongos, sal y pimienta, Mezcle bien.
2. Coloque la mezcla sobre la piel de las papas y colóquelas en un plato en la bandeja del horno.
3. Cocine en P-50 por 10 min.

## SALSA BLANCA

25g de mantequilla;
25g de harina;
300ml de leche;
Sal y pimienta al gusto;

1. Coloque mantequilla en un recipiente y cocine en P-10 por 1 min, hasta que se derrita.
   Revuelva en la harina y bata la mezcla en la leche.
2. Cocine en P-10 por 4-5 min, revuelva cada 2 min hasta que este espeso y líquido. Sasone con sal y pimienta al gusto.

## MERMELADA DE FRESA

675g de fresa;
3 cucharadas de jugo de limón;
675g azúcar en polvo;

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un recipiente grande, cocine en P-10 por 4 min o hasta que las frutas estén blandas. Agregue azúcar y mezcle bien.
2. Cocine en P-70 por 20-25 min hasta llegar al punto de consistencia, revuelva cada 4-5 min.
3. Sirva caliente en frascos limpios. Cubra, selle y etiquete el frasco.

** Punto de consistencia: Para determinar el punto de consistencia, sirva 1 cucharada de mermelada en un plato frío. Deje reposar la mermelada durante 1 min y mueva la superficie de la mermelada con el dedo. El punto de consistencia se obtiene cuando se arruga.*

## PAN EN MICROONDAS

100g de margarina;
100g de azúcar;
1 huevo
100g de harina de repostería tamizada;
2-3 cucharadas de leche;

1. Recubra una base de 20cm (8") con papel de horno antiadherente.
2. Bata la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta en la harina tamizada alternadamente con la leche.
3. Vierta en el contenedor preparado. Cocine a P-10 por 4-5 min hasta que una brocheta salga limpia.
4. Deje reposar el pastel por 5 min antes de sacarlo del recipiente.

## OMELETS

15g de mantequilla;
4 huevos;
6 cucharadas de leche (90ml);
Sal y pimienta;

1. Bata los huevos y la leche juntos.
2. Coloque mantequilla en un plato. Cocine a P-10 por 1 min hasta que se derrita.
3. Vierta la mezcla de huevo con leche en el plato. Cocine a P-HI por 3 min. Bata y cocine de nuevo a P-10 por 1 min.

DECOMEX_R-229SDV86(스페인) 2014.10.16 9:40 AM 페이지 32

## HUEVOS REVUELTOS

15g de mantequilla;
2 huevos;
2 cucharadas de leche;
Sal y pimienta;

1. Derrita la mantequilla en un recipiente cocinando a P-10 por 1 min.
2. Agregue huevos, leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine a P-10 por 3 min, revuelva cada 30s.

## CARNE PICADA SAZONADA

1 cebolla pequeña cortada en cubos;
1 ajo triturado;
1 cucharadita de aceite;
200g de tomate en trozos enlatado;
1 cucharada concentrado de tomate;
1 cucharadita de hierbas aromáticas;
225g de carne picada de ternera;
Sal y pimienta;

1. Coloque la cebolla, ajo y aceite en una cacerola y cocine a P-10 por 2 min o hasta que la cebolla este tierna.
2. Coloque todos los ingredientes en la cacerola. Revuelva bien.
3. Cubra y cocine en P-10 por 5 min después a P-50 por 10-14 min o hasta que la carne este cocida.

IMPORTADO Y/O DISTRIBUIDO POR:
DONGBU DAEWOO ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No 36 FRACC. IND. ALCE BLANCO
NAUCALPAN, EDO. DE MÉXICO C.P. 53370, MÉXICO
CALL CENTER: (55) 1165-8118 LADA 01 800 2002882

**HECHO EN CHINA**